

**CÔNG TY CỔ PHẦN
VINACAFÉ BIÊN HÒA**

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Số: ...*06*.../2026/CV-VCF

Đồng Nai, ngày *23* tháng *01* năm 2026

V/v Cập nhật thông tin sau công bố và
bổ sung nhãn sản phẩm

Kính gửi: Sở Nông Nghiệp Và Môi Trường Tỉnh Đồng Nai

Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa trân trọng gửi lời cảm ơn đến sự hỗ trợ của Quý cơ quan trong thời gian qua.

Công ty chúng tôi là doanh nghiệp kinh doanh sản CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ GOLD GU ĐẬM theo Bản tự công bố sản phẩm số 004/VCF/2018 (“Bản TCB”), công văn số 113/2018/CV-VCF, công văn số 84/2019/CV-VCF, công văn số 102/2019/CV-VCF, công văn số 41/2024/CV-VCF và công văn số 75/2025/CV-VCF đã được Công ty hoàn tất thủ tục công bố theo trình tự tại Điều 5 Nghị định 15/2018/NĐ-CP hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm.

Bằng văn bản này, theo Khoản 4 Điều 5 Nghị định 15/2018/NĐ-CP, Công ty xin thông báo:

1. Cập nhật Thông tin về tổ chức tự công bố sản phẩm tại Mục I của Bản TCB:

“I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm:

Tên tổ chức: Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

Sau đây viết tắt là (“VCF”)

Địa chỉ: Lô đất số C.I.III - 3+5+7, Khu Công nghiệp Long Thành, Xã An Phước, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: (0251) 383 6554 Fax: (0251) 383 6108

E-mail: vinacafe@vinacafebienhoa.com

Mã số doanh nghiệp: 3600261626

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: được thay thế bởi Giấy chứng nhận Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm BRCGS số 381A1810005 và Giấy chứng nhận này được cập nhật theo từng thời điểm.”

2. Cập nhật hình thức ghi thành phần tại Mục II.2 của Bản TCB:

“2. Thành phần: Đường, bột kem thực vật (glucose syrup, dầu thực vật, chất ổn định (340(ii), 452(i)), protein sữa, chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), muối, chất tạo màu (160a(i)) tổng hợp), cà phê hòa tan 13 %”

3. Cập nhật Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm tại Mục II.5 của Bản TCB:

“5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- D: Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

Lô đất số C.I.III - 3+5+7, Khu Công nghiệp Long Thành, Xã An Phước, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

- L: Nhà máy cà phê Biên Hòa II – Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

Lô đất số C.I.III - 3+5+7, Khu Công nghiệp Long Thành, Xã An Phước, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

(Địa chỉ sản xuất được mã hóa thành các ký tự in hoa, in gần khu vực thông tin NSX – HSD)”



Handwritten signatures and initials.

4. Cập nhật thông tin Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu tại Mục 2 của “Phụ lục Danh mục chỉ tiêu và Mức công bố” của sản phẩm (Đính kèm Phụ lục và Phiếu kết quả kiểm nghiệm liên quan chỉ tiêu).
5. Cập nhật các mẫu nhãn Gói: Khối lượng tịnh: 20 g và Bịch: Khối lượng tịnh: 480 g (24 gói x 20 g) có cập nhật bố cục, thiết kế, địa chỉ công ty, cách ghi thành phần, hình thức ghi ngày sản xuất, hạn sử dụng và bổ sung nội dung ghi nhãn dinh dưỡng:
“Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 1 gói 20 g: Năng lượng/ Energy 86,2 kcal, Chất đạm/ Protein 0,7 g, Carbohydrat/ Carbohydrate 15,9 g, Chất béo/ Total fat 2,2 g, Natri/ Sodium 7,9 mg, Đường tổng số/ Total sugars 10,7 g”
6. Cập nhật mẫu nhãn sản phẩm Thùng: Khối lượng tịnh: 9,6 kg (20 bịch x 24 gói x 20 g) có cập nhật bố cục, thiết kế, địa chỉ công ty và hình thức ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng.

Công ty cam kết chất lượng sản phẩm và các thông tin: tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo giữ nguyên không đổi với thông tin đã công bố, đính kèm là các mẫu nhãn bổ sung.

Chân thành cảm ơn Quý cơ quan hỗ trợ tiếp nhận và lưu trữ thông tin sản phẩm, tạo điều kiện cho Công ty sản xuất kinh doanh phục vụ người tiêu dùng.

Trân trọng.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu R&D, VT.



Phụ lục

DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

Đính kèm bản Tự công bố số 004/VCF/2018

Theo Công văn số 06/2026/CV-VCF

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA	NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ	Số TCCS 04:2018/BH106
	CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ GOLD GU ĐẬM	Có hiệu lực từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố sản phẩm và/hoặc thủ tục thông báo bằng văn bản đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền

1. Các chỉ tiêu cảm quan: theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.

- Trạng thái: hạt mịn, dễ tan, không vón cục.
- Màu sắc: tổng thể màu nâu nhạt.
- Mùi: thơm cà phê dịu.
- Vị: đắng dịu, thơm cà phê, đậm đà.

2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu: theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm	% khối lượng	$\leq 5,0$
2	Hàm lượng caffeine	g/100 g	$\geq 0,3$
3	Hàm lượng chất đạm/ <i>Protein</i>	g/100 g	2,9 – 4,4
4	Hàm lượng chất béo/ <i>Total fat</i>	g/100 g	8,9 – 13,4
5	Hàm lượng carbohydrat/ <i>Carbohydrate</i>	g/100 g	63,4 – 95,1
6	Năng lượng/ <i>Energy</i>	kcal/100 g	344 – 518
7	Hàm lượng đường tổng số/ <i>Total sugars</i>	g/100 g	42,9 – 64,3
8	Hàm lượng natri/ <i>Sodium</i>	mg/ 100 g	28 – 51

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: theo tiêu chuẩn nhà sản xuất (QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 03 năm 2012 của Bộ Y tế không có quy định cho sản phẩm cà phê):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^2
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: www.vinacafebienhoa.com

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa (“Công ty”), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10
		hoặc MPN/g	3
4	Coliforms	CFU/g	10
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
6	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
7	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10

4. **Hàm lượng kim loại nặng:** theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm cà phê:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	2,0
2	Hàm lượng arsen (As)	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

5. **Hàm lượng độc tố vi nấm:** theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm cà phê hòa tan (cà phê uống liền):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng ochratoxin A	µg/kg	10



(Handwritten signatures)

KT3-07090ATP5/4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/07/2025
Page 01/02

1. Tên mẫu : CÀ PHÊ HOÀ TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ GOLD GU ĐẠM
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Sample description
Mẫu còn nguyên gói.
As received sample is contained in intact pack.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 23/07/2025
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 24/07/2025 – 30/07/2025
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Customer
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Phường Trảng Biên, Tỉnh Đồng Nai,
Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02/02*
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB.



Ngô Quốc Việt

KT3-07090ATP5/4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

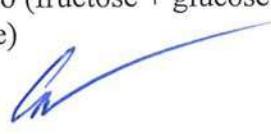
30/07/2025
Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Năng lượng/ Calories ^(*) • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	446
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g Protein content	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	3,74
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g Carbohydrate excluding fibre content	AOAC 2020.07		-	82,7
7.4. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ , g/100 g Total sugar content	QUATEST3 1222:2024	-	-	55,1
7.5. Hàm lượng béo, g/100 g Total fat content	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	11,1
7.6. Hàm lượng natri, mg/100 g Sodium content	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		41,2

Ghi chú/ Note: Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen

(1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose +xylose+galactose)



- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.



Mã kiểm soát AW: 04/2018/BH106.BNMF00397

16 JAN 2023

Sản phẩm chất lượng của



VINACAFÉ BH

Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

Lô đất số C.I.III-3+5+7, Khu công nghiệp Long Thành, xã An Phước, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Việt Nam

Tư vấn khách hàng: 1800 6068

Hướng dẫn sử dụng: Để có ly cà phê ngon

1. Cho sản phẩm vào ly.
2. Châm nước nóng.
3. Khuấy đều và thưởng thức nóng hoặc với đá

Tùy chỉnh lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích cà phê đậm nhạt của bạn

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh

Khối lượng tịnh: 20 g

CAFÉ 3 IN 1

GOLD

GU ĐẬM

TINH HOA HƯƠNG VỊ

TỪ 100% ROBUSTA

BI QUYẾT CÔNG THỨC HẠT (*)

SINCE 1968

BNMF00397

Mã kiểm soát nội bộ có thể thay đổi theo nhu cầu quản lý nhãn

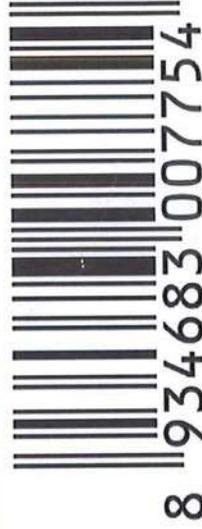
Đáp ứng quy định Việt Nam. Không phù hợp để thưởng mai ở các quốc gia có quy định phụ gia, an toàn thực phẩm khác với Việt Nam BIÊN HOA

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.

Thành phần: Đường, bột kem thực vật (glucose syrup, dầu thực vật, chất ổn định (340(ii), 452(i)), protein sữa, chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), muối, chất tạo màu (160a(i)) tổng hợp, cà phê hòa tan (***) 13 %

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa

(*), (**): Cà phê hòa tan từ 100% hạt Robusta



Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 1 gói 20g:
Năng lượng/Energy 86,2 kcal, Chất đạm/ Protein 0,7 g, Carbohydrat/ Carbohydrate 15,9 g, Chất béo/ Total fat 2,2 g, Natri/ Sodium 7,9 mg, Đường tổng số/ Total sugars 10,7 g
Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,3 %

Sản xuất tại Việt Nam

Sản xuất theo số TCCS 04:2018/BH106

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì

Hạn sử dụng (HSD): 18 tháng kể từ ngày sản xuất



Vinacafé

Mã kiểm soát AW: 04/2018/BH106.BNMF00397

16 JAN 2026



M.S.D.N. 36000267626
 CÔNG TY
 CỔ PHẦN
 VINACAFÉ
 BIÊN HÒA

Bịch 24 gói
 Mã kiểm
 soát AW:
 04/2018/BH
 106.BNTU01
 582

Handwritten signature

22 JAN 2026

V-cut 30

06mm

CAFÉ 3 IN 1

GOLD

GU ĐẬM

TINH HOA HƯƠNG VỊ
TỪ 100% ROBUSTA

BI QUYẾT CÔNG THỨC HẠT^(*)
SINCE 1968

GOLD GU ĐẬM

TINH HOA HƯƠNG VỊ TỪ 100% ROBUSTA

Từ những hạt cà phê Robusta đậm đà, áp ủ hương vị tinh hoa của vùng đất Tây Nguyên màu mỡ, suốt hơn mấy chục năm qua chúng tôi đã lưu giữ nguyên vẹn hương vị ấy trong mỗi tách Cà phê hòa tan 3 trong 1 - Vinacafé Gold Gu Đậm bằng bí quyết công thức hạt 100%^(*).

Vinacafé
SINCE 1968



Tiền thân phân: Đường, bột kem thực vật (glucose syrup, dầu thực vật, chất ổn định (340(ii), 452(i)), protein sữa, chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), muối, chất tạo màu (160a(i)) tổng hợp), cà phê hòa tan^(**) 13 %
Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 1 gói 20 g: Năng lượng/ Energy 86,2 kcal, Chất đạm/ Protein 0,7 g, Carbohydrat/ Carbohydrate 15,9 g, Chất béo/ Total fat 2,2 g, Natri/ Sodium 7,9 mg, Đường tổng số/ Total sugars 10,7 g

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,3 %

Đáp ứng quy định Việt Nam. Không phù hợp để thương mại ở các quốc gia có quy định phụ gia, an toàn thực phẩm khác với Việt Nam

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.

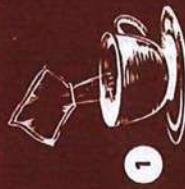
Khối lượng tịnh: 480 g (24 gói x 20 g)

**CÀ PHÊ HOÀ TAN 3 TRONG 1 -
VINACAFÉ GOLD GU ĐẬM**

Khối lượng tịnh: 480 g (24 gói x 20 g)

Mã kiểm soát nội bộ có thể thay đổi theo nhu cầu quản lý nhãn

Hướng dẫn sử dụng: Để có ly cà phê ngon



1

Cho sản phẩm vào ly.
Uống nóng: 1 gói
Uống đá: 2 gói



2

Châm nước nóng.
Uống nóng: 80 ml
Uống đá: 60 ml



3

Khuấy đều và thưởng thức nóng hoặc với đá

Tùy chỉnh lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích và phê đậm nhạt của bạn
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh

Sản phẩm

chất lượng của VINACAFÉ BH



Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

Lô đất số C.I.III-3+5+7, Khu công nghiệp Long Thành, xã An Phước, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Tư vấn khách hàng: 1800 6068

Sản xuất tại Việt Nam

Sản xuất theo số TCCS 04:2018/BH106

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì.
Hạn sử dụng (HSD): 18 tháng kể từ ngày sản xuất

(*), (**): Cà phê hòa tan từ 100% hạt Robusta

Bịch 24 gói

Mã kiểm soát AW: 04/2018/BH106.BNTU01582



[Handwritten signature]

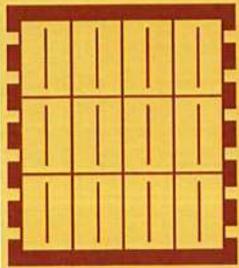
22 JAN 2025



Mã kiểm soát AW: 04/2018/BH106.BGTF00651

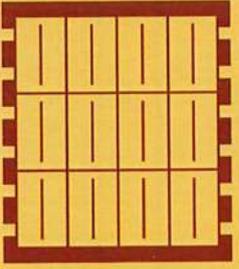
Thùng 24

[Handwritten Signature]
22 JAN 2026



Lớp lẻ

Quy cách xếp pallet
12 thùng x 4 lớp
Pallet: 1,2 m x 1 m



Lớp chẵn

Vinacafé
SINCE 1989
GOLD
CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 -
VINACAFÉ GOLD GU ĐẬM

08CF00459

BGTF00651

Mã kiểm soát nội bộ có thể thay
đổi theo nhu cầu quản lý nhãn



Sản phẩm chất lượng của

VINACAFÉ BH Vietnam Value
Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa
Lô đất số C.I.III-3+5+7, Khu công nghiệp Long Thành,
Xã An Phước, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tư vấn khách hàng: 1800 6068
Sản xuất tại Việt Nam
Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh
Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì
Hạn sử dụng (HSD): 18 tháng kể từ ngày sản xuất
Đáp ứng quy định Việt Nam. Không phù hợp để thương mại ở các quốc gia có quy định phụ gia, an toàn thực phẩm khác với Việt Nam



Khối lượng tịnh: 9,6 kg
(20 bịch x 24 gói x 20 g)

22 JAN 2023